XII 1978

2 7 1

ТУ 19-32-73

5

2


студия
ДИАФИЛЬМ


П. Утевская
Откуда пришёл сахар?


2
Сахар
Художник Ст. Волков
Редактор Г. Калашникова
Художественный редактор А. Морозов
Консультант доцент И. Каганов



Мама забыла сахар купить. Все в доме приуныли. Да это и неудивительно: ведь сахар не только лакомство. Он необходим для нашего питания так же, как хлеб и молоко, овощи, мясо и масло.



Кроме того, сахар легко и быстро усваивается нашим организмом и даёт нам силы для работы, учёбы.


А ведь когда-то сахара не было. Его просто ещё не умели изготовлять. Но наши предки не обходились без сладостей. Они ели мёд, в котором много сахара.
5


6
Ели сырые сладкие ягоды и ва-
рили из них различные слад-
кие блюда.


7
Собирали и пили сладкий
берёзовый сок.



Однажды – дело было очень давно – в нашу страну из далёкой Индии заморские купцы привезли диковинный товар – сахар.



Добывали его в Индии из чудесного растения – сахарного тростника. Вот он каков, сахарный тростник.



Самое ценное в тростнике – ствол. Из него выжимают сладкий сок. А из сока варят сахар.



В тех странах, где растёт сахарный тростник, из него и сейчас варят сахар. Например, на Кубе.



В давние времена сахара привозили мало и стоил он очень дорого. Только цари да бояре его покупали.



Как-то раз, возвратившись из плавания, один русский моряк привёз с собой кустик сахарного тростника.



Он знал, что этот тростник разводят черенками, и посадил его у себя на огороде.



Но тростнику было холодно. А свёкла, которая росла рядом, не переставала удивляться: „И чего это он мёрзнет! Погода хорошая. Мне даже очень тепло".



Так тростник и не смог приспособиться к новому климату, – замёрз. Ведь у себя на родине он привык к постоянной жаре.



Долгие годы искали учёные растение, из которого у нас можно было бы приготовить сахар. Пробовали варить его из винограда, арбузов, пастернака, красной свёклы.



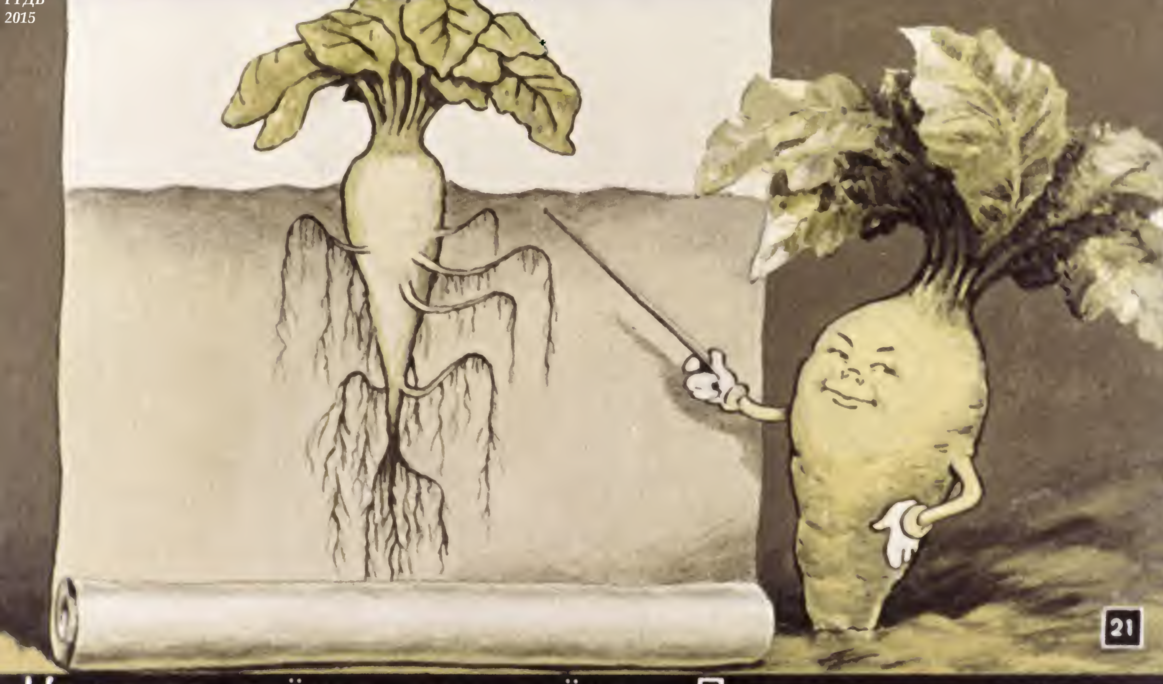
Наконец, было это в середине XVIII века, один учёный сварил сахар. И из чего бы вы думали? Из обыкновенной белой свёклы. И сахар этот оказался таким же сладким и вкусным, как сахар из тростника.



Полтора века назад в деревне Алябьево, Тульской губернии, был построен первый в нашей стране сахарный завод. И начали русские люди варить свой сахар.



Но не так-то просто вырастить свёклу и сварить из неё сахар. Много приходится поработать людям, чтобы вы, ребята, могли пить сладкий чай, есть вкусные конфеты, компоты, варенье.



Кажется, свёкла, как свёкла. Посмотришь, ничего особенного. Но она только с виду такая простая. А характер у неё неспокойный, настойчивый, требовательный.



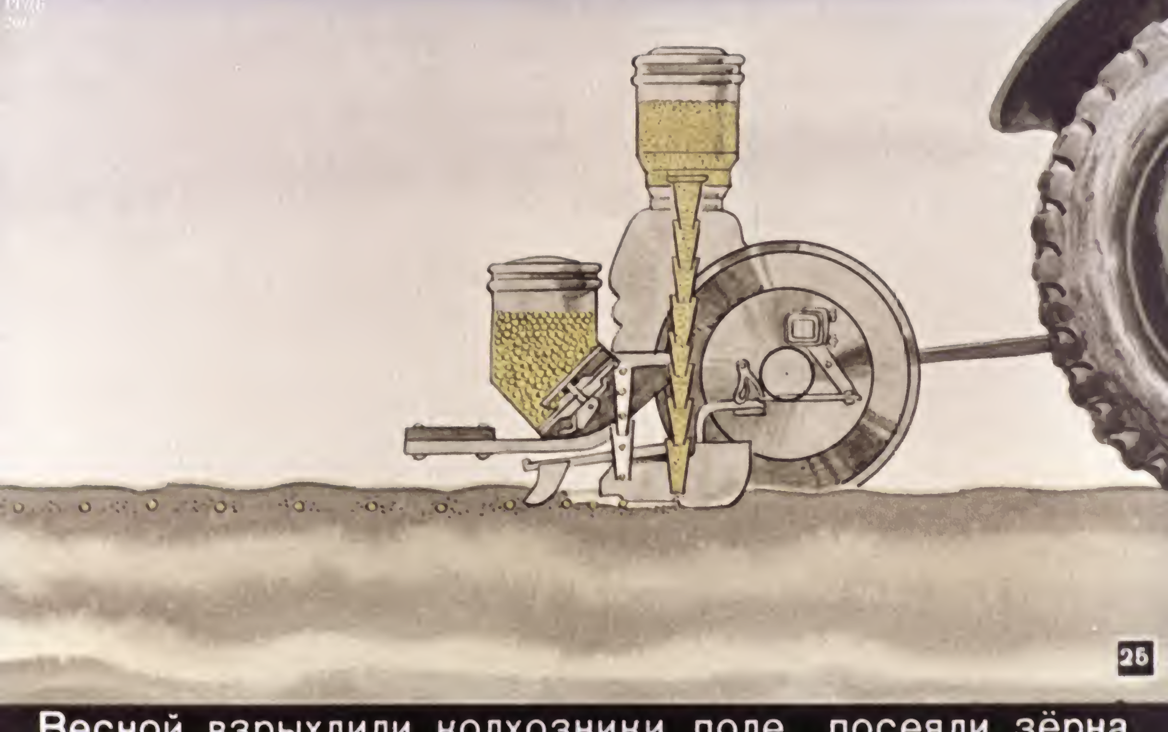
Даже семена у неё не простые. Каждое семечко – это клубочек. Клубочек вроде небольшой, чуть больше божьей коровки, а в каждом клубочке до пяти зёрнышек.



С осени начинают колхозники готовить поле под посев свёклы. И свёкла начинает волноваться: хорошую ли постель приготовят ей. – „Лучше вспашите, – просит она, – чтоб мне лежать было мягко. Твёрдо будет, не прорасту. У моих ростков не так уж много силёнок“.



Зима пришла – свёкла снова волнуется: „Не забыли бы колхозники задержать снег на полях. Ведь мне нужно очень много влаги, чтобы я была большой и сладкой“.



Весной взрыхлили колхозники поле, посеяли зёрна свёклы в землю, да ещё и удобрения в землю добавили. Расти бы им да расти. Но и тут не всё просто.



Ведь из каждого клубочка вырастает несколько корешков. Не ужиться им вместе, будут они друг дружку теснить.



Если вовремя не проредить свёклу, не вырвать лишних ростков, вырастут не большие, сладкие корни, а жалкие хвостики.



Растёт свёкла, растут вокруг неё и сорняки. Их нужно поскорее вырвать, а то они всю свёклину пищу съедят, и тогда она будет маленькой и несладкой.


29
ПРАВИЛА ПОСЕВА И УХОДА
Чтобы свёкле было свободно, удобно расти, чтобы каждый корешок получал из земли достаточно пищи, колхозники машинами уничтожают сорняки.



Вот и поспела свёкла. Крупная, сладкая. – „Молодцы, девушки“, – хвалит бригадир. – „И чего это он их хвалит? – удивляется свёкла. – Разве они хорошие? Это я хорошая“.



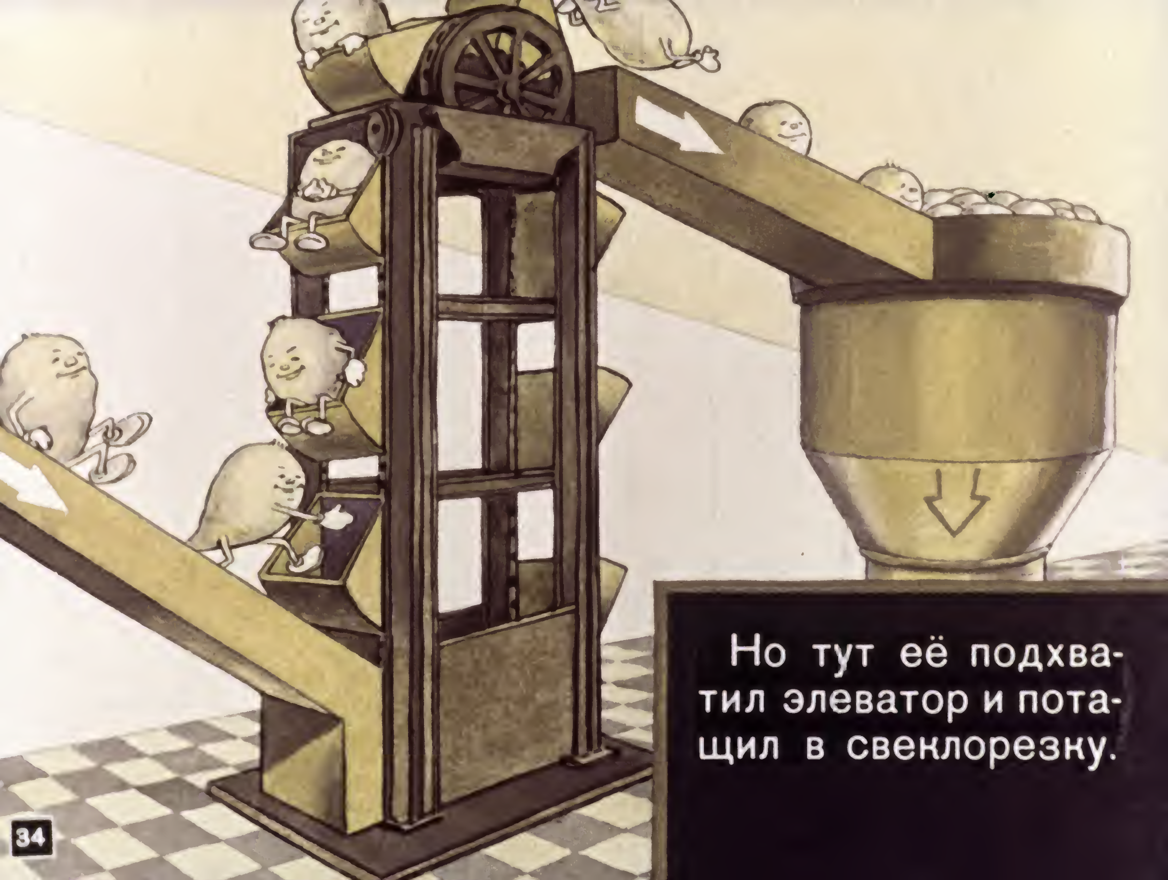
Невдомёк свёкле, что без людей, без их труда не вырасти бы ей такой крупной и сладкой.



Очень возгордилась свёкла, когда её привезли на сахарный завод. Ещё бы, ведь её там окружили вниманием и заботой.



– Вот какая я красивая! Какая чистенькая, беленькая! – приговаривает она, купаясь в моечной машине. – Я самая...


Но тут её подхватил элеватор и потащил в свеклорезку.
34



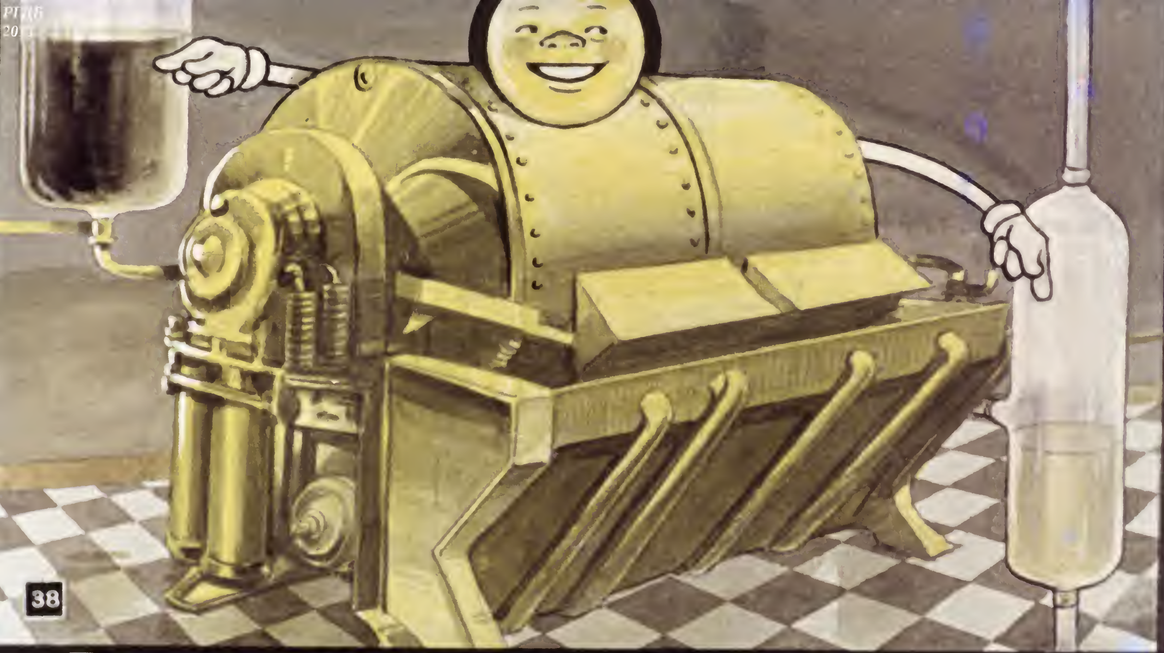
Острые ножи быстро пре-
вратили свёклу в тонкую,
похожую на вермишель
стружку.



А широкая резиновая лента повезла стружку дальше, в глубь завода. Там было так шумно, что разобрать, говорила ли что-нибудь стружка, было просто невозможно.



Особенно шумели диффузоры. – „Мы самые главные, – шипели они, проглатывая стружку и смешивая её с горячей водой. – Мы готовим из свёклы сладкий сок“.



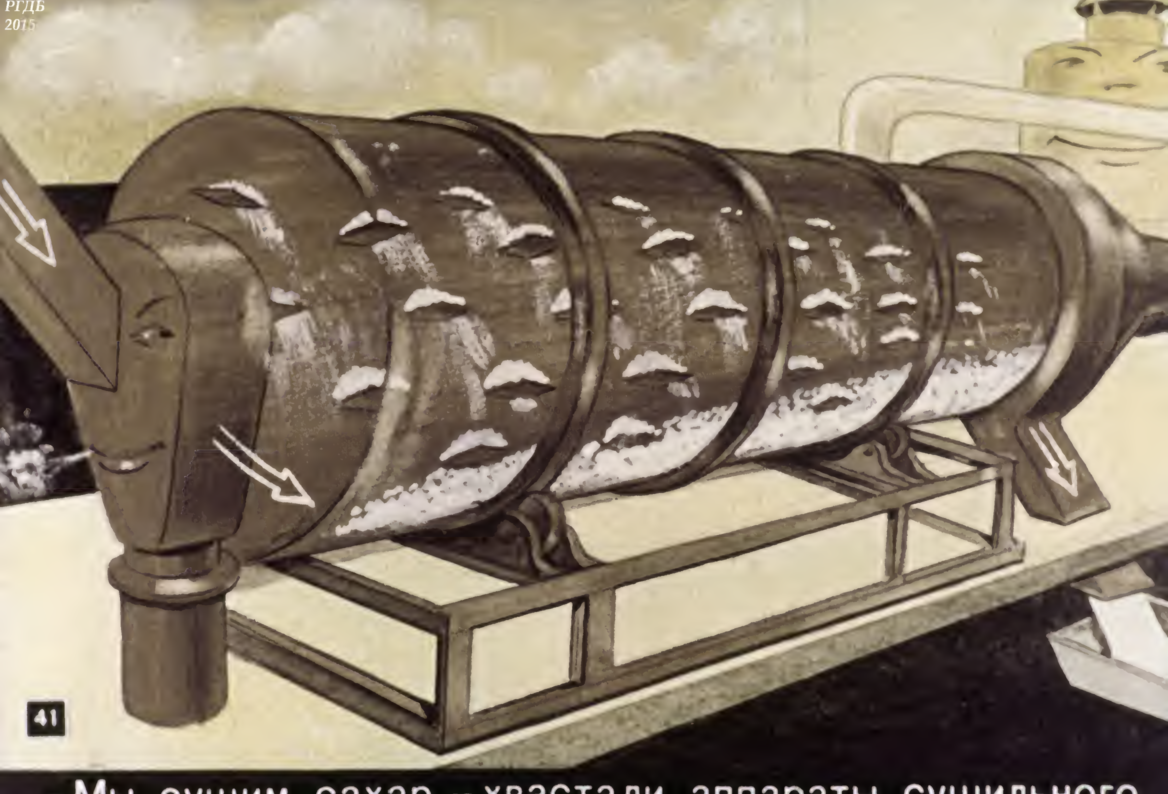
– Пожалуйста, не важничайте! – отозвались из соседнего помещения фильтры. – В вашем соке остаётся много всяких примесей. Если мы не будем его процеживать, отфильтровывать, люди будут пить мутный чай.



Больше всех волновались варочные аппараты, им всегда было жарко. В них из сока выпаривается вода и образуются твёрдые кристаллики сахара. Эти аппараты делали очень нужное дело, и их все уважали.



Непрерывно вертящиеся центрифуги старались перекричать даже варочные аппараты. – „Это мы отделяем сахар от патоки, – повторяли они. – Значит, мы самые нужные. И главное – мы на заводе самые быстрые“.



– Мы сушим сахар, – хвастали аппараты сушильного отделения.

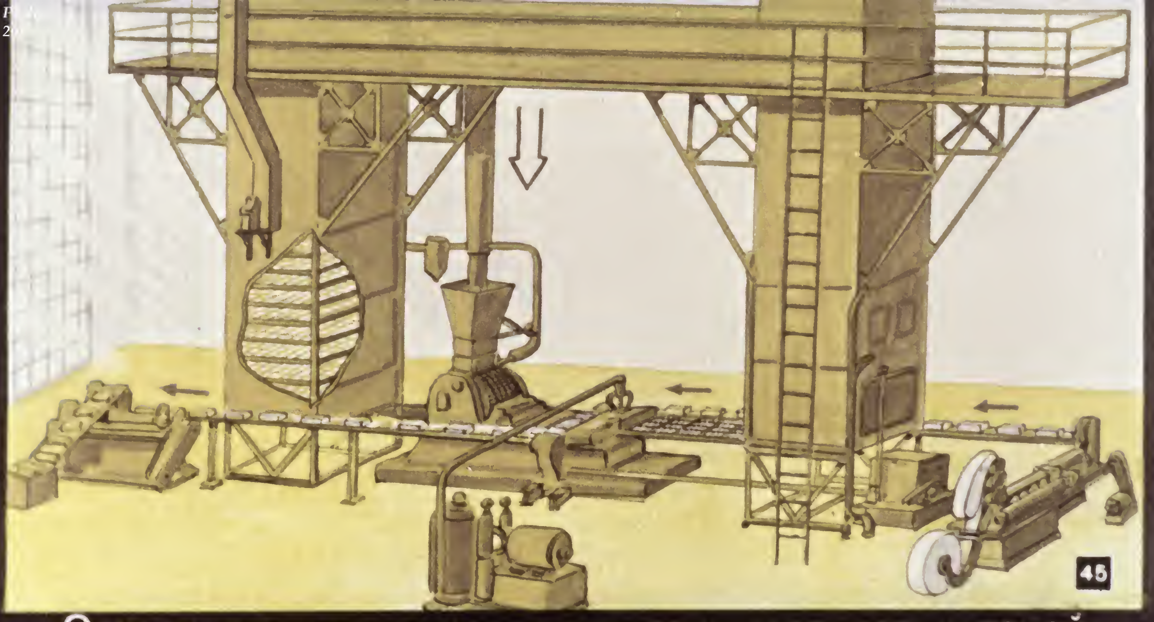


– А мы упаковываем сахар в мешки! Иначе он не попадёт в магазины, а оттуда в чай, в компот, в варенье. Не попадёт он и на фабрики, где делают конфеты, – шумела вся упаковочная.


43
Сахар
РАФИНАД
САХАРНЫЙ ПЕСОК
САХАРНЫЙ ПЕСОК
ПЕСОК
Но не весь сахарный песок отправляется с завода. Часть его поступает в другой цех, где песок снова растворяют, очищают и переваривают.

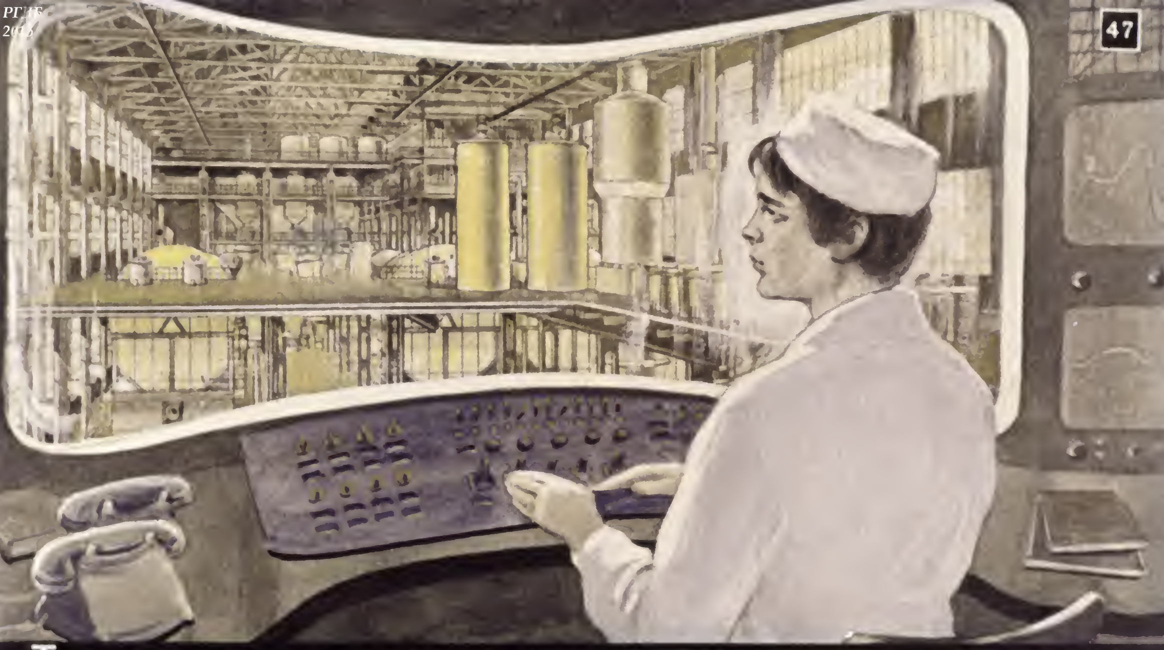


Полученный сахарный сироп в специальных машинах превращают в густую сахарную кашицу.



Сахарная кашица медленно движется вот к такой машине. Машина эта очень большая. Она занимает целую комнату и потому очень хвасталась. – „Мой сахар самый чистый и самый лучший",–говорила она. Она делала из сахарной кашицы сахар-рафинад и упаковывала его в коробки.


Так каждая машина старалась доказать, что именно она – самая полезная, самая необходимая.
46



Только люди, которые управляли на заводе всеми машинами, не шумели. Тихо и умело делали они своё дело. Они знали, что сахар необходим для здоровья каждого человека, что варить его нужно быстро и хорошо.


Д-35-64
Студия
„ДИАФИЛЬМ"
1964 г.
Москва, Центр,
Старосадский пер.,
9. № 7
КОНЕЦ
Черно-белый 0-20. Цветной 0-30
48